MARLEY SPOON



Niederländische Bacon-Apfel-Pancakes

mit würzigem Apfelsalat

ca. 30min 2 Portionen

Pfannkuchen begeistern Groß und Klein – und sind weit mehr als nur Frühstück oder Dessert. Mit unseren herzhaft-süßen Bacon-Apfel-Pancakes interpretieren wir den Klassiker neu: knuspriger Bacon trifft auf feine Apfelnoten, die sich nicht nur auf den Pancakes entfalten, sondern auch im frischen Feldsalat wiederfinden. Eine harmonische Komposition – nahrhaft, raffiniert und niederländisch inspiriert. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl [2]
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Bio-Eier [1]
- 1 Apfel
- 1 Pck. Baconscheiben
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [3]
- 35g Butter [3]
- ½EL Honig
- ⅛TL Senf [4]
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Kelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Beim Belegen der Pancakes etwas Teig über die Bacon- und Apfelscheiben geben, damit sie besser auf dem Pancake haften bleiben.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 746kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 23.6g



1. Teig zubereiten

Das **Mehl**, die **½ des Backpulvers**, ½TL Zucker und 1 kräftige Prise Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. 1EL Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen. Dann die Butter, **1 Ei**, 200ml Milch und 50ml warmes Wasser mit der **Mehlmischung** vermengen. Den **Teig** mindestens 10Min. ruhen lassen, damit er etwas andickt.



2. Dressing zubereiten

In der Zwischenzeit 1EL Olivenöl, ½EL Essig, ½EL Honig, ⅛TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel zu einem **Dressing** verrühren und beiseitestellen.



3. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann den **Apfel** vorher schälen. Ca. **¼ der Apfelscheiben** mit dem **Dressing** vermengen, die **übrigen Apfelscheiben** beiseitelegen.



4. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze portionsweise auf jeder Seite 1–2Min. anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Tipp:** Den **Bacon** nicht vollständig durchbraten, sondern nur das Fett etwas auslassen. Das **Baconfett** in eine kleine Schüssel geben und, falls nötig, verbrannte **Baconreste** aus der Pfanne wischen.



5. Pancakes backen

In der Pfanne 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. **¼ des Teigs** in die Pfanne geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Sofort **einige Bacon- und Apfelscheiben** in den **Teig** drücken und den **Pancake** ca. 2Min. backen. Dann wenden und 1–2Min. weiterbacken, bis der **Pancake** goldbraun und der **Bacon** knusprig ist.



6. Fertigstellen & servieren

Den Vorgang mit dem **restlichen Teig** wiederholen und insgesamt **4 Pancakes** ausbacken, dabei nach Bedarf etwas **Baconfett** in die Pfanne geben. Die fertigen **Pancakes** mit einem sauberen Küchentuch bedeckt warmhalten. Den **Salat** mit dem **Dressing** mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pancakes** nach Belieben mit etwas Honig beträufeln und mit dem **Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**